Breville

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Centre

US Customers

✉ 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.brevilleusa.com

Canada Customers

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Service Centre: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com



Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BES200XL Issue 4/06 Packaging Code: AM / CN



Breville

BarVista

Espresso/Cappuccino Machine

Instructions for use

Model BES200XL

Contents



Congratulations

on the purchase of your new Breville BarVista Espresso/Cappuccino Machine.

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR BREVILLE BARVISTA ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- To disconnect, turn all controls to 'OFF', then remove plug from power outlet.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Always switch the appliance to 'OFF', and then remove plug from the power outlet when the appliance is not being used and before cleaning.
- An extension cord is not recommended, however, if one is needed, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance. Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Refer servicing to qualified personnel.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Only use cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the machine without water in it.
- Ensure the filter holder is firmly secured when using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.

Your Breville appliance comes with the unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended..

Note

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Die Cast Series Espresso Machine has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord if you must use one must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Know your Breville Espresso/Cappuccino Machine

Italian designed & made 15 bar pump system

Thermoblock heating system

Pre-brew function

1 and 2 cup filters

Advanced crema system

Water level indicator - prevents overflow from drip tray

Removable drip tray - catches any coffee spills for easier cleaning

Cup warming plate

Removable 1.7 litre water tank

Auto purge system

External water level indicator

Froth enhancer - for easier frothing and steaming of milk

Stainless steel frothing jug and measuring/tamping spoon included (not shown)

Operating your Breville Espresso/Cappuccino Machine

Before Using Your Espresso Machine

Wash the filter holder and the stainless filters in mild detergent and water. Rinse thoroughly.

It is recommended to complete a brewing operation with cold water but without ground coffee before making your first coffee to ensure that all internal piping has been preheated (see 'Brewing Coffee' page 8).

Filling the water tank

- Ensure the Power 'on/off' switch is set to the 'OFF' position and Selector Control is in the 'STAND BY' position.
- Switch off at the power outlet and unplug the power cord.
- Lift up the water tank lid and remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace back into position in the machine, pressing down firmly so that the water valve opens. Close the water tank lid.

> The water tank should be filled with fresh cold water before use.
>
> Check water level before use and replace the water daily.
>
> Do not use mineral or distilled water.
>
> **Note**

Preparing the Coffee

- Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder and fill with ground espresso coffee (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups).
- Use the measuring/tamping spoon provided to measure 1 level measure of espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of ground coffee for each filter as the filter perforations have been constructed to utilise the pressure build up in the machine to extract optimal flavour with each brewing.



- Distribute the coffee evenly and press down lightly with the tamping end of the measuring spoon (if there is too much coffee, the flow of water can become blocked).



- Clean any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit under the brew head.
- Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned to the left of centre. Lift the filter holder until it contacts the brew head and rotate to the right, as per graphics on the filter holder outlet.

Pre-warming cups

For optimal coffee temperature, pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate.

Brewing coffee

- Ensure the selector control is in the 'STAND BY' position.
- Plug the power cord into a 110-120V electrical outlet and switch on.
- Press the power 'on/off' button to the 'ON' position.
- The orange 'heating' light turns off when the machine has reached the correct temperature.
- Ensure the drip tray is in place.
- Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder outlet.
- Turn the selector control to the 'Espresso'/cup position.
- After a few seconds*, aromatic coffee will begin to brew into the cups. A pumping noise will be heard in this operation.

*Pre-brew function

When the Selector Control is set to the 'Espresso'/cup position, the 15 bar pump pumps water momentarily, followed by a pause, then continues to pump the water through to the ground coffee in the Filter Holder. This pre-brew function is an advanced feature of the BarVista Espresso/Cappuccino Machine. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction. The ground coffee expands and when greater pressure is built up, the brewed coffee is extracted with its full flavour.

- When sufficient coffee has flowed into the cups, turn the selector control to the 'STAND BY' position. This will stop the flow of coffee.
- If the steam function is not required, press the power 'on/off' button to the 'OFF' position, switch off at the power outlet, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- Remove the filter holder from the brew head, turn the filter holder upside down to empty the used coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Remove the filter and rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.

> The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature whilst the Power 'on/off' button remains in the 'On' position. If the temperature lowers, the orange 'heating' light will illuminate and the coffee machine will automatically reheat to the correct brewing temperature.
>
> **Note**



THE METAL PARTS OF THE FILTER HOLDER MIGHT STILL BE VERY HOT. COOL THESE PARTS IN COLD WATER.

How to froth milk for a cappuccino or latte

The Breville BarVista comes complete with a Froth Enhancer for easier frothing of milk. When less froth is required, remove the Froth Enhancer and steam the milk using the Steam Wand. To remove the Froth Enhancer, ensure it is cool then simply pull down and remove.

The first step in making a cappuccino/latte is to make a short espresso (Follow steps on 'Brewing Coffee'). Then:

- Fill the stainless steel frothing jug ⅓ full with cold milk.
- Turn the Selector Control to the 'Steam' position. The orange 'heating' light will start to flash indicating that the Thermoblock Heating System is heating and preparing to create steam.

> When the BarVista Espresso/Cappuccino Machine is creating steam a pulsing noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar pump.
>
> **Note**

- As soon as the orange 'heating' light has switched off, quickly insert the steam wand into jug the of milk so that the froth enhancer is immersed 10mm into the milk.



> If steam starts coming from the Steam Wand before it is immersed in the milk, pause the steam by turning the Selector Control back to the 'STAND BY' position. This will avoid the steam pressure blowing milk out of the jug. A pumping noise will sound for a short time.
>
> **Note**

- Gently move the frothing jug in a circular motion around the froth enhancer.
- When the milk has begun to increase in volume, immerse the froth enhancer deeper into the milk to further heat the milk.
- Place your hand on the bottom of the stainless frothing jug.
- When the jug becomes too hot to touch, turn the selector control to the 'STAND BY' position to stop the steaming function before removing the jug.
- Pour the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratio's:

Cappuccino - ⅓ espresso, ⅓ steamed milk, ⅓ frothed milk.

Latte - ⅓ espresso topped with steamed milk and about 10cm of frothed milk, (traditionally served in a glass).

> Always ensure that the Froth Enhancer has been firmly pushed onto the steam wand.
>
> For best results use fresh cold milk (lite milk will froth easier).
>
> Always clean the steam wand and froth enhancer after every use (refer to care and cleaning).
>
> **Note**

Auto Purge System

For brewing more coffee immediately after using the steam function, the BarVista Espresso/Cappuccino Machine features an auto-purge system. This ensures that the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the Thermoblock that could be too hot. Instead this water is automatically released internally into the Drip Tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting coffee. Your coffee will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavoured coffee is achieved.

LIQUID SHOULD NOT BE ALLOWED TO RUN OVER THE TOP OF THE FROTH ENHANCER, OTHERWISE IT WILL NOT FUNCTION.

TO AVOID SPLATTERING HOT MILK, DO NOT LIFT THE STEAM NOZZLE ABOVE THE SURFACE OF THE MILK WHILE FROTHING.

ENSURE THE SELECTOR CONTROL IS IN THE 'STAND BY' POSITION BEFORE REMOVING THE FROTHING JUG.

Coffee making tips

Making a good cup of coffee is an art that is simple to achieve. Here are some tips to help you make the perfect coffee.

To enjoy an optimum flavoured espresso coffee, do not extract more than approximately 30ml (using the 1 cup filter holder) or for a double espresso do not extract more than 60ml (using a 2 cup filter holder).

Note

The coffee

Pre-ground coffee can be used and should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area. Pre-ground coffee should not be kept for longer than 1 week as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Whole coffee beans, freshly ground just before use, are recommended. Coffee beans should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area but should not be kept for longer than 1 month as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Water flow

When brewing coffee, make sure the water flows through the Coffee Filter at the correct rate.

If the water flow is too slow the coffee will be over extracted and will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the water flow is too fast, the coffee will be under extracted – the optimal flavour will not develop, the coffee will be watery and lack the thick crema on the top.

The water flow can be adjusted by varying the pressure that the coffee is tamped (pressed down) in the Filter or by changing the grind of the coffee.

The grind

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will affect the rate at which the water flows through the coffee in the Filter and therefore the taste of the coffee.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavour and without the thick crema on the top layer of coffee.

Tamping the coffee

After measuring the ground coffee into the Filter it must be tamped (pressed down) using the flat end of the measuring spoon. The ground coffee should be tamped quite firmly.

If the coffee is not tamped firmly enough, the water will flow through the water too quickly and the coffee will be under extracted. If the coffee is tamped too firmly, however, the water will flow through the coffee too slowly and the coffee will be over extracted.

The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure (pressed down). We recommend experimenting by varying these factors to achieve the coffee taste of your preference.

Note

Cleaning the steam wand and Froth Enhancer

- The steam wand and Froth Enhancer should always be cleaned after frothing milk.
- Remove the Froth Enhancer and rinse under warm tap water. Ensure the holes at either end of the Froth Enhancer are clear. Use the pin on the Cleaning Tool to unblock these holes.
- Wipe the steam wand with a damp cloth and briefly set the selector control to the 'Steam' position to clear any remaining milk from the steam wand.
- Ensure the Selector Control is in the 'STAND BY' position. Press the 'on/off' button to OFF, switch off at the power outlet, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- If the steam wand becomes blocked, use the pin on the Cleaning Tool to clear the opening.
- If the Steam Wand remains blocked, the tip of the Steam Wand can be removed by using the spanner in the middle of the Cleaning tool. Soak the tip in hot water before using the pin on the Cleaning Tool to unblock. Replace the tip back onto the Steam Wand and secure with the Cleaning Tool.





Cleaning the filters, filter holder and brewing head

- The stainless filters and filter holder should be rinsed under running water directly after use to remove all coffee particles. Should the fine holes in the filters become blocked, the fine pin on the Cleaning Tool can be used to clear the holes



- The brewing head should be wiped with a damp cloth to remove any residual coffee grounds.
- It is advisable to periodically run water through the machine with the filter holder in place but without any coffee to clean out any residual coffee grounds.

Cleaning the housing/cup warming tray

- The outer housing can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive agents or cloths which can scratch the surfaces).

Cleaning the drip tray

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the water level indicator is exposed indicating the drip tray is full.
- Remove the grid and water level indicator from the drip tray and wash all three parts in warm water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

> Do not place any of the parts or accessories in the dishwasher.
>
> **Note**

Decalcifying

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2-3 months) using a mixture of white vinegar and water. Use the following as a guide:

Diluted solution (for softer water)

- 1 part white vinegar
- 2 parts cold tap water

Concentrated solution (for harder water)

- 1 part white vinegar
- 1 part cold tap water

Decalcifying the machine

- Ensure the selector control is in the 'STAND BY' position and that the plug is disconnected from the power outlet.
- Remove the Filter Holder and Froth Enhancer. Pour the decalcifying solution into the water tank.
- Plug the machine into the power outlet and turn on.
- Press power 'on/off' button to the 'ON' position and turn the selector control to the 'STAND BY' position.
- Place a large container under both the Brew Head and the Steam Wand.
- As soon as the brewing temperature is reached the orange 'heating' light will switch off. Turn the selector control to the 'Espresso'/cup position and allow half the decalcifying solution run through the Brew Head.
- Turn the selector control to the 'Steam' position and allow the remaining solution run through the Steam Wand. When the solution has stops flowing, turn the selector control back to the 'STAND BY' position.
- After decalcifying, remove the Water Tank and rinse thoroughly then re-fill with fresh cold water. To rinse the machine, run half the water through the Brew Head and half through the Steam Wand.
- The machine is ready for use.

> The stainless steel filters should not come in contact with any decalcifying agents.
>
> Do not use powdered decalcifying agents.
>
> **Note**



DO NOT IMMERSE ANY PART OF YOUR BARVISTA ESPRESSO/CAPPUCCINO MACHINE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

Troubleshooting chart

Problem	Possible causes
Coffee does not run through	• Machine is not turned on or plugged in • Water tank is empty • Selector control not in 'Espresso' position • Coffee grind is too fine • Too much coffee in the filter • The filter is blocked (see Care and cleaning)
Coffee runs out too quickly	• Coffee grind is too coarse • Not enough coffee in the filter
Coffee runs out around the edge of the filter holder	• Filter holder is not inserted in the brew head properly • There are coffee grounds around the filter rim • Too much coffee in the filter • Coffee has been tamped too tightly
The machine has loud pumping noise	• Water tank is empty • Water tank is not securely in place
Coffee is too weak or watery	• Coffee grind is not fine enough (use coffee ground for espresso machines)
Coffee is too cold	• Machine not preheated • Cups not preheated • Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)
No crema	• Coffee is not tamped (pressed) firmly enough • Coffee grind is too coarse • Coffee is not fresh
No steam is generated	• Machine is not turned on • Water tank is empty • Selector control not in Steam position • Steam wand is blocked (see Care and cleaning)
Milk is not foamy after frothing	• Not enough steam • Milk is not fresh and cold

Coffees to try



ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black, as it's also known, uses about 7g of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 30ml.



LONG BLACK

A long black is generally served as a standard espresso with hot water added to taste.



FLAT WHITE

A single dose of espresso in a cup topped with steamed milk, ⅓ coffee and ⅓ milk.



CLASSIC CAFE LATTÉ

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of ⅓ espresso to ⅔ milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



CAPPUCCINO

The real thing is served very light and luke warm with ⅓ espresso to ⅓ steamed milk and a generous final third of creamy froth. For added finesse, hold a piece of card over one half of the the cappuccino before dusting with chocolate.



MACCHIATO

A shot of espresso served short in a 70ml demitasse and stained with a dash of finely frothed milk.



MOCHA FRAPPE (serves two)

Ready in minutes this impressive refresher will delight chocolate and coffee drinkers alike. Melt two heaped teaspoons of quality chocolate bits into a double shot of espresso. Add ½ cup cold milk and 9 ice cubes and process in blender on a low speed to a smooth, velvety consistency. Pour evenly into two glasses and serve immediately.



ESPRESSO AFFOGATO

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and, if desired, your favourite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



CON PANNA

Meaning 'with cream' this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 90-120ml cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.

One year limited warranty

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Notes

Breville

Breville est une marque de commerce
déposée de Breville Pty. Ltd. ABN 98 000 092 928

Service à la clientèle Breville

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian HWI
2555, del'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2
☎ Téléphone sans frais: 1 (866) BREVILLE
Télécopieur: (514) 683-5554
Courriel: askus@breville.ca
www.breville.com

Clientèle du US

✉ 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507
☎ Téléphone sans frais: 1 (866) BREVILLE
Courriel: askus@brevilleUSA.com
www.brevilleusa.com



En raison des améliorations constantes apportées à la conception ou autrement, le produit que vous achetez pourrait différer légèrement de celui illustré dans ce fascicule.

Modèle BES200 Publication 4/06

Breville

BarVista

Cafetière à espresso et à cappuccino

Mode d'emploi

Modèle BES200

Table des matières



Félicitations

de votre acquisition de votre cafetière à espresso et à cappuccino BarVista de Breville

Chez Breville, nous sommes fort conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes:



Importantes mesures de protection pour votre cafetière à espresso et à cappuccino BarVista de Breville

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour consultation future.
- Enlevez tous les autocollants ou étiquettes promotionnels de la cafetière à espresso et à cappuccino BarVista avant la première utilisation.
- Ne placez pas l'appareil près du rebord d'un banc ou d'une table lorsqu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sans trace d'eau.
- Ne placez pas l'appareil sur ni près d'un brûleur au gaz ou d'un élément, ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four réchauffé.
- N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces métalliques, comme un égouttoir d'évier.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est bien assemblé avant de le brancher à la prise et de vous en servir.
- Ne branchez jamais ni ne mettez jamais sous tension l'appareil lorsqu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir.
- Versez seulement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez aucun autre liquide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et fixé dans la tête d'infusion avant d'utiliser l'appareil.
- Ne retirez jamais le porte-filtre lors de l'infusion car l'appareil est sous pression.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne placez rien d'autre que les tasses à réchauffer sur le dessus de l'appareil.
- Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le lorsque l'appareil n'est pas surveillé, s'il ne sert pas, avant de le nettoyer, de le déplacer, de l'assembler ou de le ranger.
- Gardez l'appareil et les accessoires toujours propres. Respectez les consignes de nettoyage du présent guide.

Importantes mesures de protection pour tous appareils électriques

- Déroulez complètement le cordon avant de vous servir de l'appareil.
- Pour éviter les chocs électriques, ne plongez ni le cordon, ni la fiche ni l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes handicapées.
- Il faut surveiller les jeunes enfants qui utilisent l'appareil afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil doit servir pour une utilisation domestique seulement. Ne vous servez de cet appareil que dans le cadre de l'utilisation recommandée. Ne vous en servez pas dans un véhicule en mouvement ou dans un bateau. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- Il est conseillé de vérifier régulièrement l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil est endommagé. Rapportez l'appareil à un centre de service autorisé Breville pour inspection ou réparation.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué dans un centre de service autorisé Breville.
- L'installation d'un dispositif de courrant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandé pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour conseils.

Faites la connaissance de votre cafetière à espresso et à cappuccino de Breville

Pompe de 15 bars de conception et de fabrication italiennes

Réchaud pour les tasses

Système de réchauffement ThermoBlock

Réservoir amovible de 1.7 litre

Fonction de préinfusion

Système d'autovidange

Filtres pour une ou deux tasses et Pod

Indicateur de niveau d'eau externe

Amplificateur de mousse facilitant le moussage et l'ajout de vapeur dans le lait

Système de créma de pointe

Indicateur de niveau d'eau prévenant les déversements du plateau d'égouttement

Plateau d'égouttement amovible recueillant les déversements de café pour faciliter le nettoyage

Pichet de moussage en acier inoxydable et cuillère à mesurer-bourroir compris (non illustré)

Le fonctionnement de votre cafetière à espresso et à cappuccino de Breville

Avant l'utilisation de votre cafetière à espresso

Lavez le porte-filtre et les filtres en acier inoxydable dans de l'eau avec un détergent doux. Asséchez-les bien.

Il est conseillé d'effectuer une infusion avec de l'eau froide mais sans mouture avant la première infusion de café afin de s'assurer que toute la tuyauterie interne est bien réchauffée (voir la rubrique relative à l'infusion du café à la page 8).

Remplissage du réservoir

- Assurez-vous que l'interrupteur est à la position hors tension (OFF) et que le sélecteur est au mode de veille (Stand By).
- Mettez l'appareil hors tension à la prise et débranchez-le.
- Soulevez le couvercle du réservoir et retirez le réservoir. Remplissez-le d'eau froide jusqu'à la marque de remplissage maximal et remettez le réservoir en place en le poussant fermement jusqu'à ce que la soupape d'eau s'ouvre. Refermez le couvercle du réservoir.

Il faut remplir le réservoir d'eau froide et fraîche avant de s'en servir.
Vérifiez le niveau d'eau avant l'utilisation et changez l'eau à chaque jour.
N'utilisez pas d'eau minérale ni distillée.

Note

Préparation du café

- Placez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre et remplissez-le de mouture de café espresso (utilisez le petit filtre pour préparer une tasse et le gros filtre pour préparer deux tasses).
- Utilisez la cuillère à mesurer-bourroir pour verser une mesure de café espresso dans le filtre pour une tasse et deux mesures, dans le filtre pour deux tasses. Il est important d'utiliser la quantité appropriée de mouture de café pour chaque filtre car les perforations du filtre ont été conçues pour se servir de la pression accumulée dans l'appareil pour maximiser l'extraction du café à chaque infusion.



- Distribuez uniformément le café et bourrez-le légèrement à l'aide de l'extrémité de bourrage de la cuillère à mesurer (lorsqu'il y a trop de café, le débit d'eau peut être bloqué).



- Nettoyez tout surplus de café du rebord du porte-filtre afin d'assurer qu'il est bien scellé sous la tête d'infusion.
- Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de sorte que la poignée soit à gauche du centre. Soulevez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il entre en contact avec la tête d'infusion et faites-le tourner vers la droite, selon les symboles à l'orifice du porte-filtre.

Réchauffement des tasses

Afin d'optimiser la température du café, réchauffez vos tasses à espresso en les plaçant sur le réchaud.

Infusion du café

- Assurez-vous que le sélecteur est au mode de veille (Stand By).
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 110V et mettez l'appareil sous tension.
- Enfoncez l'interrupteur en position sous tension (ON).
- Le bouton de réchauffement orange s'illumine lorsque l'appareil a atteint la température appropriée.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttement est en place.
- Placez une ou deux tasses réchauffées sous l'orifice du porte-filtre.
- Placez le sélecteur à la position de la tasse à espresso.
- Au bout de quelques secondes*, un café aromatique s'infuse dans les tasses. Vous entendrez un bruit de pompage au cours du processus.

*Fonction de préinfusion

Lorsque vous placez le sélecteur à la position de la tasse à espresso, la pompe de 15 bars soutire de l'eau brièvement, puis il y a une pause et le système continue de pomper de l'eau au travers de la mouture dans le porte-filtre. Cette fonction de préinfusion constitue une fonction de pointe de la cafetière à espresso et à cappuccino BarVista. La mouture de café est humectée par une petite quantité d'eau avec l'infusion. La mouture prend de l'expansion et lorsque la pression est à son comble, le café est infusé à sa pleine saveur.

- Lorsqu'il y a suffisamment de café dans les tasses, tournez le sélecteur à la position STAND BY. Cela arrête le débit de café.
- Lorsque vous n'avez pas besoin de vapeur, enfoncez l'interrupteur à la position hors tension, mettez l'appareil hors tension à la prise et débranchez le cordon d'alimentation, puis laissez l'appareil refroidir.
- Enlevez le porte-filtre de la tête d'infusion. Renversez le porte-filtre pour le vider de la mouture usée (il faut jeter la mouture dans la poubelle car les grains de café risquent de bloquer la tuyauterie de l'évier). Enlevez le filtre. Rincez le filtre et le porte-filtre à l'eau et laissez-les sécher.

> L'appareil reste prêt à l'infusion et il conserve une température constante tant que l'interrupteur est à la position sous tension. Si la température baisse, le témoin orange s'allume et l'appareil se réchauffe automatiquement à la température d'infusion appropriée.
>
> **Note**



LES PIÈCES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE PEUVENT ENCORE ÊTRE BRÛLANTES. REFROIDISSEZ TOUJOURS CES PIÈCES À L'EAU FROIDE.

Comment faire mousser du lait pour un cappuccino ou un café au lait

La cafetière à espresso BarVista de Breville comporte un amplificateur de mousse qui facilite le moussage du lait. Lorsque vous voulez moins de mousse, retirez l'amplificateur de mousse et utilisez la buse à vapeur pour faire mousser le lait. Pour retirer l'amplificateur de mousse, assurez-vous qu'il est froid puis tirez-le tout simplement vers le bas pour l'enlever.

La première étape pour préparer un cappuccino ou un café au lait consiste à préparer un espresso tassé (suivez les consignes sur l'infusion du café), puis:

- Remplissez le pichet en acier inoxydable au tiers de lait froid et;
- Tournez le cadran de réglage à la position de vapeur (STEAM). Le témoin orange se met à clignoter pour indiquer que le système de réchauffement ThermoBlock se réchauffe en vue de produire de la vapeur.

> Lorsque la cafetière à espresso et à cappuccino BarVista produit de la vapeur, elle émet un son de pulsations. Il s'agit du bruit de fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.
>
> **Note**



- Dès que le témoin orange s'éteint, insérez rapidement la buse à vapeur dans le pichet de sorte que l'amplificateur de mousse se trouve plongé dans le lait sur 10mm.

> Lorsque de la vapeur sort de la buse à vapeur avant qu'elle ne soit plongée dans le lait, arrêtez la production de vapeur en plaçant le sélecteur à la position de veille (STAND BY). Vous évitez de la sorte que la pression de la vapeur n'éclabousse du lait hors du pichet. Vous entendrez momentanément un bruit de pompage.
>
> **Note**

- Faites un léger mouvement circulaire avec le pichet autour de l'amplificateur de mousse.
- Lorsque le lait commence à prendre du volume, immergez l'amplificateur de mousse profondément dans le lait afin de mieux réchauffer le lait.
- Placez votre main sous le pichet en acier inoxydable.
- Lorsque le pichet est trop chaud au toucher, tournez le cadran de réglage à la position de veille (STAND BY) pour arrêter la fonction de vapeur avant de retirer le pichet.
- Versez le lait frappé dans chacune des tasses contenant de l'espresso fraîchement infusé comme suit:

Cappuccino - ⅓ d'espresso, ⅓ de lait frappé, ⅓ de mousse.

Café au lait - ⅓ d'espresso garni de lait frappé et d'environ 10 cm de mousse (traditionnellement servi dans un verre).

> Assurez-vous toujours que l'amplificateur de mousse a bien été poussé sur la buse à vapeur. Afin d'optimiser les résultats, utilisez du lait froid et frais (du lait léger mousse mieux). Nettoyez toujours la buse à vapeur et l'amplificateur de mousse immédiatement après chaque utilisation (voyez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage).
>
> **Note**

Système d'autovidange

Pour infuser d'autre café immédiatement après s'être servi de la fonction de vapeur, l'appareil comporte un système d'autovidange. Ce système s'assure que la mouture ne sera pas brûlée par le premier débit d'eau provenant du système ThermoBlock car celui-ci pourrait être trop chaud. Cette eau chaude est plutôt évacuée automatiquement dans le plateau d'égouttement pour s'assurer que le thermostat interne est à la température optimale pour l'extraction du café. Votre café sera toujours extrait à cette température optimale pour que vous n'ayez que le café le plus savoureux qui soit.

AUCUN LIQUIDE NE DOIT COULER SUR LE DESSUS DE L'AMPLIFICATEUR DE MOUSSE CAR CE DERNIER NE FONCTIONNERA PAS.

POUR ÉVITER LES ÉCLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, NE SOULEVEZ PAS LA BUSE À VAPEUR HORS DU LAIT PENDANT LE MOUSSAGE.

ASSUREZ-VOUS QUE LE CADRAN DE RÉGLAGE SE TROUVE À LA POSITION DE VEILLE (STAND BY) AVANT DE RETIRER LE PICHET DE MOUSSAGE.

Conseils relatifs à la préparation du café

La préparation d'une bonne tasse de café est un art simple à acquérir. Voici quelques conseils pour vous aider à préparer du café à la perfection.

Pour savourer un café délicieux, n'infusez pas plus de 30 ml de café (en utilisant le porte-filtre pour une tasse) ou, pour préparer un espresso double, pas plus de 60 ml (en utilisant le porte-filtre pour deux tasses).

Note

Le café

Vous pouvez utiliser du café déjà moulu et vous devriez le conserver dans un récipient étanche dans un endroit sec et frais. Vous ne devriez pas conserver du café moulu plus d'une semaine car il perd de sa saveur. Ne le réfrigérez pas ni ne le congelez.

Il est conseillé d'utiliser des grains de café fraîchement moulu tout juste avant l'infusion. Conservez les grains de café dans un récipient étanche dans un endroit sec et frais. Vous ne devriez pas les conserver plus d'un mois car ils perdent de leur saveur. Ne les réfrigérez pas ni ne les congelez.

Le débit d'eau

Au moment de l'infusion, assurez-vous que l'eau traverse le filtre de café au débit approprié.

Lorsque l'eau coule trop lentement, le café sera trop infusé et il sera foncé et amer, avec une écume inégale sur le dessus.

Lorsque l'eau coule trop rapidement, le café ne sera pas assez infusé; il n'aura pas sa saveur optimale. Le café aura trop d'eau et il n'aura pas de riche écume sur le dessus.

Vous pouvez régler le débit d'eau en variant le bourrage du café dans le filtre ou en changeant la mouture utilisée.

La mouture

Lorsque vous utilisez de la mouture, assurez-vous qu'il s'agit d'un type de mouture qui convient aux cafetières à espresso et à cappuccino.

Lorsque vous moulez des grains de café, la mouture doit être fine mais pas trop ni poudreuse. La mouture influence le débit d'eau à travers le café du filtre; ce qui a une incidence sur la saveur du café.

Lorsque la mouture est trop fine (lorsqu'elle est poudreuse et qu'elle ressemble au toucher à de la farine), l'eau ne passera pas à travers même sous pression. Le café sera trop infusé et il sera trop foncé et amer, avec une écume inégale sur le dessus.

Lorsque la mouture est trop grossière, l'eau coule trop rapidement. Le café ne sera pas assez infusé; il n'aura pas sa saveur optimale. Le café aura trop d'eau et il n'aura pas de riche écume sur le dessus.

Le bourrage du café

Après avoir mesuré la mouture dans le filtre, il faut la bourrer à l'aide du bout plat de la cuillère à mesurer. Il faut la bourrer fermement.

Lorsque le café n'est pas suffisamment bourré, l'eau coule trop rapidement et le café ne sera pas assez infusé. Lorsque le café est trop bourré, l'eau ne coule pas assez et le café sera trop infusé.

Bien entendu, la saveur de votre café dépend de vos goûts personnels et de nombreux autres facteurs comme le type de grains de café utilisés, le type de mouture et la pression du bourrage. Nous vous conseillons de tenter quelques expériences en modifiant ces facteurs jusqu'à l'obtention d'un café à votre goût.

Note

Nettoyage de la buse à vapeur et de l'amplificateur de mousse

- Il faut toujours nettoyer la buse à vapeur et l'amplificateur de mousse immédiatement après avoir fait mousser le lait.
- Retirez l'amplificateur de mousse et rincez-le à l'eau chaude du robinet. Assurez-vous que les trous à chaque extrémité de l'amplificateur sont dégagés. Utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour débloquer ces trous.
- Essuyez la buse avec un chiffon humide et réglez momentanément le cadran de réglage à la position de vapeur pour dégager tout dépôt de lait de la buse à vapeur.
- Assurez-vous que le cadran de réglage est à la position de veille (STAND BY). Enfoncez l'interrupteur à la position hors tension, mettez l'appareil hors tension à la prise et débranchez-le, puis laissez-le refroidir.
- Lorsque la buse à vapeur est bloquée, utilisez l'épingle de l'outil de nettoyage pour la débloquer.
- Lorsque la buse à vapeur reste bloquée, vous pouvez retirer le bout de la buse à vapeur à l'aide de la clé qui se trouve au centre de l'outil de nettoyage. Laissez tremper le bout dans de l'eau chaude avant de vous servir de l'épingle de l'outil de nettoyage pour le débloquer. Remettez le bout sur la buse à vapeur et fixez-le à l'aide de l'outil de nettoyage.





Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Les filtres et le porte-filtre en acier inoxydable devraient être rincés sous l'eau du robinet immédiatement après l'utilisation afin d'enlever toutes les particules de café. Lorsque les fins trous des filtres se bloquent, utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour les dégager.



- Il faut essuyer la tête d'infusion avec un chiffon humide pour enlever tout résidu de mouture.
- Il est conseillé de faire couler de l'eau dans l'appareil régulièrement lorsque le porte-filtre est en place mais sans ajouter de mouture afin de nettoyer tout résidu de mouture.

Nettoyage du boîtier et du réchaud pour les tasses

- Le boîtier de l'appareil et le réchaud peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs car ceux-ci peuvent égratigner les surfaces).

Nettoyage du plateau d'égouttement

- Il faut enlever le plateau d'égouttement, le vider et le nettoyer à intervalles réguliers; surtout lorsque l'indicateur de niveau d'eau indique que le plateau est plein.
- Enlevez la grille et l'indicateur de niveau d'eau du plateau et lavez les trois pièces dans de l'eau chaude avec un savon liquide non abrasif. Rincez et séchez bien.

Ne placez aucune pièce ou accessoires dans un lave-vaisselle.

Note

Décalcification

Après une utilisation régulière, de l'eau dure peut causer une accumulation de calcaire dans et sur de nombreuses composantes internes de l'appareil. Cela réduit le débit d'infusion et le rendement de l'appareil, tout en nuisant à la qualité du café.

Il est conseillé de décalcifier régulièrement l'appareil (aux deux ou trois mois) à l'aide d'un liquide décalcifiant de type commercial ou un mélange de vinaigre blanc et d'eau. Utilisez ce qui suit à titre de référence:

Solution diluée (eau douce)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 2 parties d'eau froide du robinet

Solution concentrée (eau dure)

- 1 partie de vinaigre blanc
- 1 partie d'eau froide du robinet

Décalcification de l'appareil

- Assurez-vous que le cadran de réglage est à la position de veille (STAND BY) et que l'appareil est débranché.
- Retirez le porte-filtre et l'amplificateur de mousse. Versez la solution décalcifiante dans le réservoir.
- Branchez l'appareil et mettez-le sous tension.
- Enfoncez l'interrupteur à la position sous tension et tournez le cadran de réglage est à la position de veille (STAND BY).
- Placez un gros récipient sous la tête d'infusion et la buse à vapeur.
- Dès que la température d'infusion est atteinte, le témoin orange s'éteint. Tournez le cadran de réglage à la position de la tasse à espresso et laissez infuser la moitié de la solution décalcifiante par la tête d'infusion.
- Tournez le cadran de réglage à la position de vapeur et laissez le reste de la solution couler par la buse à vapeur. Lorsque la solution a fini de couler, remettez le cadran de réglage à la position de veille (STAND BY).
- Après la décalcification, retirez le réservoir et rincez-le à fond, puis remplissez-le de nouveau jusqu'à la marque de remplissage maximal avec de l'eau fraîche et froide. Pour rincer l'appareil, faites couler la moitié de l'eau par la tête d'infusion et l'autre moitié par la buse à vapeur.
- L'appareil peut alors servir.

Les filtres en acier inoxydable ne doivent pas entrer en contact avec tout produit décalcifiant. N'utilisez pas de produits décalcifiants en poudre.

Note



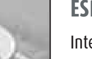
NE PLONGEZ AUCUNE PARTIE DE LA CAFETIÈRE À ESPRESSO ET À CAPPUCCINO BARVISTA DANS DE L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

IL NE FAUT JAMAIS VIDER NI ENLEVER COMPLÈTEMENT L'EAU DU RÉSERVOIR PENDANT LA DÉCALCIFICATION.

Guide de dépannage

Problème	Causes possibles
Le café ne coule pas	• L'appareil n'est pas sous tension ou branché • Le réservoir est vide • Le cadran de réglage n'est pas à la position de la tasse à espresso • La mouture est trop fine • Il y a trop de café dans le filtre • Le filtre est bloqué (voyez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage)
Le café coule trop vite	• La mouture est trop grossière • Il n'y a pas assez de café dans le filtre
Le café coule du rebord du porte-filtre	• Le porte-filtre n'est pas bien inséré dans la tête d'infusion • Il y a de la mouture sur le rebord du filtre • Il y a trop de café dans le filtre • Le café est trop bourré
L'appareil émet un bruit de pompage	• Le réservoir est vide • Le réservoir n'est pas bien en place
Le café est trop faible	• La mouture n'est pas assez fine (utilisez une mouture pour cafetières à espresso)
Le café est trop froid	• L'appareil n'est pas réchauffé • Les tasses ne sont pas réchauffées • Le lait n'est pas assez réchauffé (si vous préparez un cappuccino ou un café au lait)
Il n'y a pas de créma.	• Le café n'est pas assez bourré • La mouture est trop grossière • La mouture n'est pas fraîche
L'appareil ne produit pas de vapeur	• L'appareil n'est pas sous tension • Le réservoir est vide • Le cadran de réglage n'est pas à la position de vapeur • La buse à vapeur est bloquée (voyez la rubrique relative à l'entretien et au nettoyage)
Le lait ne mousse pas	• L 'appareil ne produit pas suffisamment de vapeur • Le lait n'est pas frais ou froid

Des cafés à déguster



ESPRESSO

Intense et aromatique, un espresso (ou café corsé) est fait à partir d'environ 7g de mouture. Versez-en environ 30ml dans une demi-tasse ou dans un verre.



CAFÉ ALLONGÉ

Il s'agit habituellement d'un espresso standard auquel vous ajoutez de l'eau chaude au goût.



CAFÉ AU LAIT

Une portion d'espresso dans une tasse avec du lait frappé (⅓ de café et ⅓ de lait).



CAFÉ AU LAIT CLASSIQUE

Le café matinal traditionnel en Italie et en France, servi avec du pain au chocolat ou des biscotti sucrés. Ce mélange (⅓ d'espresso et ⅔ de lait) est fait à partir d'un espresso corsé garni de lati frappé que vous versez le long du verre afin d'obtenir une consistance onctueuse et une couche parfaite de mousse.



CAPPUCCINO

Il se sert très léger et tiède, et il comporte ⅓ d'espresso, ⅓ de lait frappé et une portion généreuse de mousse (⅓). Comme touche finale, recouvrez la moitié du cappuccino d'une carte et saupoudrez-le de cacao.



Macchiato (Café avec un nuage de lait)

Un café corsé servi dans une demi-tasse de 70ml auquel vous ajoutez un soupçon de mousse de lait.



CAFÉ MOKA FRAPPÉ (pour deux)

Prête en quelques minutes, cette boisson impressionnante et rafraîchissante plaira aux amateurs de chocolat et de café. Faites fondre deux cuillères à thé combles de brisures de chocolat de qualité dans un double espresso. Ajoutez ½ tasse de lait froid et neuf glaçons, puis traitez au mélangeur à faible vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance veloutée. Versez en parties égales dans deux verres et servez sans tarder.



ESPRESSO AFFOGATO

Totalement irrésistible, cette tentation sucrée consiste simplement en une cuillère de crème glacée de qualité à la vanille arrosée d'espresso et, au goût, de votre liqueur préférée. Pour impressionner vos invités, servez dans un verre à martini.



CAFÉ À LA CRÈME (CON PANNA)

Il s'agit d'une variante chic d'un café viennois qui vous réchauffera le cœur. Versez dans une chope de 90 à 120 ml un double espresso et garnissez d'une cuillère de crème fouettée. Saupoudrez de cannelle et servez sans tarder.

Garantie limitée d'un an

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueux pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégation qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

Notes